

QUE L'ART DE NOTRE SAVOIR-FAIRE
VOUS TRANSPORTE AU 7^{ÈME} CIEL !



ÉPUISE

CHAKRA 2017

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VALRÉAS

Rouge - Grenache, Syrah

La robe de ce vin est d'une jolie couleur sombre et soutenue avec des reflets violines. Le nez fin et complexe est mené par des arômes de mûres, de fenouil et d'épices douces. L'attaque fraîche, charnue et saline, est d'une belle intensité. La bouche évolue vers des tanins raffinés et soyeux accompagnés de fruits rouges et de réglisse. Il présente une magnifique onctuosité avec une belle texture. La finale présente une belle longueur et se termine avec de belles notes de garrigue et de poivre blanc.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7^{ème} Clos
- Nom de la cuvée : Chakra
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Valréas
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Millésime : 2017
- Couleur : Rouge
- Degré d'alcool : 14 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 16 ° C et 18 ° C
- Temps de garde : 8 à 10 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 60 % Grenache, 40 % Syrah
- Âge des vignes : 30 ans
- Sol : Très varié, certaines parcelles au sol sablo-argileux et d'autres en galets roulés, exposés sud-ouest
- Surface : 5 ha
- Rendement : 35 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : Vendange éraflée à 100 %. Macération préfermentaire de 3 jours. Fermentation en cuve inox thermo-régulée (28 - 29 °C). 2 à 3 délestages durant la fermentation et remontage. Cuvaison entre 3 et 4 semaines.
- Élevage : En cuve béton - 6 à 8 mois
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7^{ème} Clos
- L'œnologue : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne idéalement des petits farcis, une viande grillée, un gigot d'agneau ou des fromages à pâte molle.